Au potager : récolter et conserver les graines des légumes et plantes cultivées

Fin de l'été au potager : c'est le moment de surveiller la montée à graines ou bien le degré de maturité des fruits et des semences que vous souhaitez récupérer.

L’habitude est dorénavant prise d’acheter dans le commerce ses graines et d’avoir ainsi la garantie d’une semence certifiée. Pourtant, il n’est pas si loin le temps où, faute de pouvoir se les procurer à l’extérieur, les jardiniers assuraient eux-mêmes cette part fondamentale de la culture.
Sans vouloir produire à tout-va, il est cependant envisageable de retrouver – en respectant quelques règles simples – ce plaisir oublié. Quelle joie de voir s’accomplir dans son jardin le cycle complet de la plante, du semis à la future graine !

La fin de l’été demeure une des meilleures périodes pour récolter les graines, tant dans les fruits, pour la plupart bien mûrs, que sur les fleurs que les jours longs et les rayons de soleil estivaux commencent à dessécher. Signe qu’un temps nouveau se profile, celui de la reproduction. À nous de savoir tirer profit de cette fabuleuse capacité de la nature à proliférer, et de repérer la juste maturité des porte-graines. Ces derniers auront été soigneusement sélectionnés au cours de la saison, condition sine qua non de la réussite. Quant à la récolte et au stockage, nul besoin de matériel onéreux : un peu d’observation, bien entendu, un peu de temps et quelques astuces suffiront.

Récolter avec la lune

Les jours-graines et fruits en période de lune ascendante sont propices à la récolte des graines. Repérez les dates dans le calendrier lunaire. Le jardinier soucieux de respecter le cycle lunaire doit y être attentif. Qu’il s’agisse de récolter des graines de légumes (à feuilles ou à racines), de fleurs ou alors de fruits, les jours sont les mêmes. Attention, suivre le cycle lunaire apporte une contrainte météorologique supplémentaire. Afin de faciliter le séchage et d’améliorer encore la conservation, sachez que de nombreuses graines réclament un temps particulièrement sec et sain, ce qui n’est pas toujours le cas aux bonnes dates lunaires.

Tomate, l’art de la fermentati



L'art délicat de la récolte des graines de tomate - Rustica

À moins que l’été ne soit extrêmement chaud et que les températures caniculaires ne provoquent une très large ouverture des fleurs, les tomates ne s’hybrident pas naturellement...

Découvrez comment récolter, conserver les graines : la tomate, l’art de la fermentation.

Les graines des fruits charnus



Morelle, physalis... pas besoin de fermentation pour récupérer leurs graines. Mode d'emploi.

Photo : Morelle Balbis - Rustica

La fermentation de certains fruits et légumes potagers, pourtant du même type que les tomates, n’est pas indispensable pour récupérer les graines. C’est en effet le cas des morelles (Balbis, Ogomo ou encore Sunberry), qui appartiennent pourtant au genre Solanum, mais aussi de nombreux fruits charnus (cerises de terre, tomatillos, coquerets du Pérou…), du genre Physalis.
La méthode
Les fruits sélectionnés sont tout simplement passés au mixeur. Les graines petites, dures et glissantes ne sont pas blessées par le couteau de l’appareil. Ensuite, elles sont énergiquement brassées : les bonnes semences tombent dans le fond avant d’être

filtrées dans un chinois à maillage très fin.
La conservation
Les graines séchées sont placées dans des sachets en papier gardés 3 ans dans un lieu sec et ventilé.

Cas particuliers : légumes sans semences fécondes

Photo : Chayote blanche - F.Marre - Rustica



Quelques très rares plantes potagères ne fleurissent pas, donc ne produisent pas de graines. Ainsi, il est inutile de guetter l'apparition de hampe florale sur le vrai estragon (Artemisia dracunculus) ! Celui-ci ne se multiplie que par fragments ou boutures. Quant aux nombreuses variétés d'échalotes, la plupart ne développent que des caïeux. D'autres végétaux plus traîtres, comme la chayote, ne contiennent qu'une graine, bien dissimulée dans le fruit, qu'il est vain d'ouvrir. Méfiez-vous également de certaines espèces exotiques comme la stévie, le thym des Antilles ou encore la poire de terre. En effet, même si elles fleurissent parfois, elles ne donnent pas de graine viable.

Hybrides F1 et plantes allogames
Si les graines sont un symbole de promesse, elles peuvent être malheureusement une source de déception. C'est le cas des hybrides F1. Issus de lignées dites pures, ils n'ont pas de caractère fixé. La semence, si elle n'est pas systématiquement stérile, a néanmoins une moins bonne faculté germinative. Les sujets issus de cette reproduction seront, quoi qu'il en soit, différents de la plante d'origine. Soyez particulièrement attentif dans le cas où vous récolteriez des semences de végétaux allogames. Il est possible qu'une fécondation croisée entre deux individus d'une même espèce, mais de variétés différentes, se produise. Les résultats peuvent créer de bonnes surprises, mais ils sont hélas souvent décevants.



Aneth vraiment facile

Les feuilles d'aneth relèvent salades, légumes ou poissons d'une saveur entre menthe et fenoui. Les graines, quant à elles, sont utilisées dans la préparation de liqueurs et confitures.

Photo : L'aneth prolixe - Rustica

Rien de plus aisé que de récupérer les graines d'aneth. La récolte doit cependant être abondante, non seulement pour les ressemer, mais également pour en consommer une large part dans des confitures par exemple.
La méthode
Tout d'abord, sélectionnez quelques beaux sujets qui seront tuteurés. En septembre ou en octobre, les ombelles brunâtres sont cueillies, puis entreposées idéalement dans une cagette à l'ombre afin de finir de sécher. Ensuite, elles sont soigneusement enfermées dans un sachet papier et battues à la main.
La conservation
Les nombreuses graines ainsi récupérées sont alors triées avant d'être ensachées dans du papier et stockées dans un lieu frais et sec. Leur durée germinative est de 2 ans environ.

Arroche abondante

L'arroche est une plante potagère pouvant atteindre 1,50m de hauteur. A la façon de l'épinard. ses feuilles se consomment au jus, à la crème ou au beurre.



Photo : L'arroche facile - Rustica

L'arroche est très prolifique. Il suffit de laisser quelques tiges monter à graines, puis de les couper et de les laisser sécher, suspendues la tête en bas. Théoriquement, il n'existe pas d'hybridation entre deux variétés d'arroche. La prudence recommande néanmoins d'isoler les pieds.

La méthode
Enveloppées dans une large valve, les graines se cueillent aisément.

La conservation
La durée germinative des arroches est extrêmement brève. Par conséquent, vous veillerez scrupuleusement à dater tous les sachets qui contiennent ces graines. Et vous renouvellerez l'opération tous les ans si nécessaire. En effet, sachez qu'elles se ressèment la plupart du temps spontanément dans les jardins. Alors, récoltez-les pour les donner ou les troquer.

Basilic : une variété unique



Ingrédient de base de la soupe au pistou, le basilic apporte à vos plats une saveur méditerranéenne.

Photo : Basilic : isolez les différentes variétés ou espèces

Le basilic est une plante allogame. Vous risquez donc une pollinisation croisée, c'est-à-dire une fécondation entre deux variétés ou espèces. Distancez les basilics de 50 à 100 m, ou bien ne laissez fleurir ou ne cultivez qu'une seule sorte de basilic la même année.

La méthode
Cette plante est souvent trop rapide à monter à graines. La récolte se fait quand les épis commencent à roussir. Ils sont alors coupés et étalés sur une toile ou un drap en plein air, en évitant un soleil trop brûlant. Les épis sont ensuite égrenés, puis conservés dans des sachets en papier dans un endroit frais, mais sec.

La conservation
Particularité remarquable, les graines de basilic ont une excellente durée germinative et se gardent 8 ans !

Concombre autofertile



Cultivé pour son fruit charnu, le concombre est le légume fraîcheur de votre potager.

Photo : Attention aux mélanges, concombre allogame et autofertile - Rustica

La tâche se complique avec les concombres, une espèce potagère allogame et autofertile à la fois. Ce légume est un champion de l'hybridation naturelle entre deux variétés ! Une solution s'impose : n'en cultiver qu'une à la fois en s'assurant que ce ne soit pas un hybride F1. Passées ces contraintes, la récolte des graines ne pose pas de difficulté particulière.

La méthode
Les fruits sont soigneusement choisis sur des pieds exceptionnellement sains. Ils sont cueillis à maturité, quand ils sont suffisamment gros et ont commencé à mollir. Vous les couperez en deux dans le sens de la longueur, puis vous les éviderez. Les graines ainsi recueillies seront lavées avant d'être séchées.

La conservation
Entre 8 à 10 ans.

Coriandre : feuilles ou graines

Antiseptique, aphrodisiaque, digestive... les propriétes de la coriandre sont multiples. Feuilles et graines de cette plante condimentaire aromatisent viandes, salades et pâtisseries.

Photo : Coriandre : championne des graines - Rustica

Cette championne de la graine en produit souvent au détriment des feuilles : celles-ci diminuent en effet comme peau de chagrin quand la coriandre fleurit en une multitude de superbes fleurs blanc rosé. Ces graines délicieusement aromatiques sont capables de germer très facilement et même spontanément au jardin l'année suivant le semis. Pour récolter les graines, vous cueillerez les ombelles quand elles seront brunes.
La méthode
Une fois la récolte effectuée, les ombelles sont mises à sécher à l'ombre dans un local bien aéré. Ensuite, il est temps de récupérer les akènes, ces fruits contenant les graines : groupés par deux, ils sont aisément repérables, et leur parfum est caractéristique.
La conservation
Il est plutôt conseillé de réaliser une récolte de graines chaque année.



Courge à identifier

Citrouille, pâtisson, gourde, butternut ou potiron... les courges comptent de nombreuses variétés, à vous de choisir celle que vous préférez!

Photo : Courges. Distancer les cultures les unes des autres.

Les courges s'hybrident spontanément au sein d'une même espèce. Il est indispensable, afin de garder la pureté variétale, de connaître le nom du groupe auquel elles appartiennent. Les pâtissons et les citrouilles (Cucurbita pepo), les butternuts (C. moschata), potirons (C. maxima) et gourdes (Lagenaria siceraria) seront identifiés. Vous ne cultiverez qu'une représentante de chaque espèce ou les distancerez de plusieurs centaines de mètres, ce qui n'est pas forcément facile à réaliser. Les collectionneurs les féconderont manuellement. Mais la suite est plus simple.
La méthode
Récolté mûr avant les gelées, le fruit est coupé, la graine prélevée, lavée et séchée.
La conservation
Gardée au sec et au frais, la graine germera encore très bien 4 à 6 ans après la récolte.



Cresson alénois ultrarapide

Plante endémique de France, le cresson alénois est utilisé comme légume ou comme aromate. En raison de son goût âcre, il est aussi appelé passerage ou nasitort.

Photo : Cresson. Facile la récolte ! Rustica

Pourquoi ne pas réaliser la récolte avec les enfants ? En effet, le cresson alénois peut germer en seulement 24 h et fournir des graines deux mois après le semis !

La méthode
Tout d'abord, vous laisserez quelques pieds monter à graines. Les semences se trouvent, seules et sèches, dans les silicules qui jouent le rôle d'enveloppes. Quand ces dernières se fonceront et se détacheront facilement, vous couperez les tiges. Vous opérerez avant que les silicules ne s'ouvrent seules. Mises à l'ombre pour finir de mûrir, les silicules seront battues ou bien décortiquées pour récupérer la précieuse semence.
La conservation
Les graines ont une durée germinative de 5 ans. Elles se mangent aussi en germes.

Haricot sans difficulté



Allié du jardin et du jardinier, le haricot se déguste à tous les stades de maturité et de toutes les couleurs !

Photo :Laisser sécher sur les porte-graines - Rustica

Obtenir des graines de haricots est sans conteste très facile. Cette plante étant autogame, il est extrêmement rare qu'un croisement accidentel se produise avec une autre variété.
La méthode
Vous laisserez les graines se dessécher totalement sur les porte-graines choisis. Puis, vous les écosserez. Le temps de séchage des graines de haricots verts est assez long. Alors le rang sera occupé beaucoup plus longtemps que pour une récolte classique. Pensez-y !
La conservation
Les graines récoltées seront ensuite passées 48 h au congélateur afin d'éliminer d'éventuelles bruches. Enfin, vous les conserverez au sec ou les laisserez au congélateur où elles se gardent une dizaine d'années.

Laitue à tuteurer

Lorsque la production de feuilles diminue ou quand celles-ci sont devenues trop dures pour être consommées, laissez fleurir vos laitues à couper. Vous obtiendrez ainsi des graines pour vos prochains semis.

Photo : Porte-graines géant - Rustica

Les graines de laitues ne sont pas très compliquées à produire. Mais vous devrez tenir compte de l'important développement que prendra le porte-graines. Vous laisserez 50 cm en tous sens. La hampe florale étant très haute, un tuteur s'imposera également.
La méthode
La récolte a lieu une fois la jolie floraison jaune passée. Attendez que toutes les tiges brunissent, puis coupez-les. Elles finiront alors de sécher au frais et à l'ombre. Quand les graines se détacheront facilement, vous les battrez dans un sachet en papier, puis vous les trierez et les ensacherez.
La conservation
Retenez qu'au-delà de 5 ans, la faculté germinative des graines diminue considérablement.



Petits pois autogames

Ridés ou lisses, en macédoine ou en jardinière : pois pour tous les goûts, gourmands et mange-tout.

Photo ; Des graines autogames - Rustica

Les graines de cette plante sont autogames : le risque de

croisement entre les variétés est nul. C'est d'ailleurs grâce aux petits pois que Mendel fonda la génétique au milieu du 19ème siècle. Il est donc tout à fait envisageable de garder différentes semences de petits pois la même année. La récolte est aisée.

La méthode

Vous éviterez de garder les graines issues des dernières fleurs de la plante. Mieux vaut récolter des graines plus tôt en saison, parce qu'elles sont de meilleure qualité. La récolte s'effectue quand les cosses sont bien sèches, presque cassantes. Une fois écossées, vous congèlerez les graines 48 h pour éliminer toute larve indésirable.

La conservation

Elles se gardent 3 ans dans un endroit frais et sec.

Piment et poivron au chaud



C'est dans les graines que les piments concentrent le maximum de capsaïcine, son composé actif. Attention aux yeux!

Photo : Délicate récolte : piment et poivron - Rustica

La récolte des graines de piments et de poivrons pose deux types de difficulté. Tout d'abord, le risque de pollinisation croisée est important, nécessitant de distancer deux variétés de 50 m au minimum. De plus, s'il est vert, le fruit est immature, et la graine mal formée. Ainsi, hormis dans le midi de la France ou sous abri, vous ne pourrez récolter les graines que lors d'un été chaud, seule garantie qu'elles parviennent à une maturation optimale.

La méthode

La récolte des graines est très simple. Quand le fruit est mûr, la graine est bien sèche à l'intérieur et très facile à détacher. Attention ! Pour les piments, lavez-vous bien les mains après la récolte et ne vous frottez pas les yeux…

La conservation

Après un séchage de 24 h, les graines sont ensachées. Elles se gardent au sec 4 ans environ.

Roquette à siliques



Fleurs, feuilles, graines : dans la roquette tout se mange! Laissez-vous tenter par sa saveur piquante et son petit goût de noix, plus prononcée lorsqu'elle est très jeune.

Photo : Fleur de roquette - Rustica

Délicieuse, la roquette développe une magnifique fleur blanc crème qu'il faudra cependant s'abstenir de déguster… Après avoir repéré quelques pieds particulièrement sains et vigoureux, vous les laisserez monter à graines, mais vous devrez patienter jusqu'à la formation des siliques. Ces petites gousses fines et relativement étroites ressemblent à de minuscules haricots. Elles contiennent plusieurs graines.

La méthode

Quand les siliques foncent, c'est le moment de couper les hampes. Mettez-les ensuite à sécher à l'ombre. Il vous faudra un peu de temps pour les écosser. Une autre méthode plus radicale consiste à placer les graines dans un sac et à les battre. Puis triez-les.



La conservation

Une fois ensachées, les graines se gardent 4 ans.

Des fleurs potagères à foison



Soucis, amarantes, bourraches... récolter les graines des fleurs potagères

Photo : F. Marre - Rustica - Potager de Jean-Marc

Vivement que les fleurs du potager fanent ! Ce sera alors le moment de surveiller attentivement les graines des amarantes, des soucis, des bourraches ou encore des œillets. Ces espèces en produisent en abondance, en général beaucoup plus qu'il n'en faut pour nos besoins. La méthode la plus simple pour récolter les semences consiste à passer régulièrement au jardin. Vous constaterez ainsi l'avancement de leur maturation. Pour déterminer s'il est temps de récolter, il suffit de se rappeler un principe. Une graine est mûre quand elle se détache facilement de la plante qui la porte. Dans son milieu naturel, c'est souvent le vent qui se charge de la ressemer.
Prévoyez quelques sachets et un crayon pour noter le nom et l'année de récolte. Il ne vous restera ensuite qu'à secouer un peu sèchement la fleur au-dessus du petit sac ouvert. Les graines qui tomberont spontanément sans avoir été arrachées seront, dans leur majorité, fécondes. Un endroit sec et bien ventilé vous permettra de les conserver jusqu'à l'année suivante.

Laisser faire la nature
Les jardiniers les plus pressés ne se préoccuperont pas de récolter les graines de ces fleurs. La plupart d'entre elles se ressèmeront spontanément et germeront dès que la terre se réchauffera. Elles fourniront des plants en abondance. Bien entendu, un repiquage demeure toujours envisageable. Cependant, un sarclage sélectif est encore plus simple et extrêmement amusant. Vous pourrez ainsi découvrir avec grand plaisir toutes les fantaisies de la nature, ainsi que ses facultés créatrices !

Xavier Mathias